

NAKAMURA ET AL

PAT-NO: JP408033467A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 08033467 A

TITLE: INSTANT FROZEN MISO SOUP PACKED IN
CONTAINER AND
PRODUCTION OF THE SAME

PUBN-DATE: February 6, 1996

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

NAKAMURA, TAKASHI

IRITONO, TADASHI

KASHIWAZAKI, MASASHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

MIYASAKA JOZO KK

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP06172752

APPL-DATE: July 25, 1994

INT-CL (IPC): A23L001/40, B65D081/32

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain an instant frozen miso (salted and fermented soybean) soup packed in a container, capable of being drunk only by mixing with hot water to make up a miso soup, excellent in appetitivity without requiring the thawing and heating treatments using a heating means such as a microwave oven, and not causing the adhesion of the miso to the cap, inner

bottom part and side wall of the container, when the instant frozen miso soup is transferred to another bowl or pan, and to provide a method for producing the same.

CONSTITUTION: In this instant frozen miso soup packed in the container, the first ingredient material 2 spread on the inner bottom part of an antifreezing container 1 to cover the inner bottom part, a seasoning miso 3 packed in the layer on the first ingredient material 2, and the second ingredient material 4 dished up in another antifreezing container 6 are received and frozen in the antifreezing containers, respectively. The method for producing the instant frozen miso soup packed in the containers comprises spreading the first ingredient material 2 in the antifreezing container 1 so as to cover the inner bottom part, filling the seasoning miso 3 in the layer thereon, dishing up the second ingredient material 4 in the other antifreezing container 6, and subsequently freezing the packed materials with a freezer.

COPYRIGHT: (C)1996,JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-33467

(43) 公開日 平成8年(1996)2月6日

(51) Int.Cl.⁶

A 2 3 L 1/40

B 6 5 D 81/32

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

J

審査請求 未請求 請求項の数9 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願平6-172752

(22) 出願日 平成6年(1994)7月25日

(71) 出願人 391019049

宮坂醸造株式会社

東京都中野区野方2丁目4番5号

(72) 発明者 中村 孝士

東京都東久留米市前沢3丁目15番8号 宮

坂醸造株式会社東久留米工場内

(72) 発明者 入野 忠

東京都東久留米市前沢3丁目15番8号 宮

坂醸造株式会社東久留米工場内

(72) 発明者 柏崎 政志

東京都東久留米市前沢3丁目15番8号 宮

坂醸造株式会社東久留米工場内

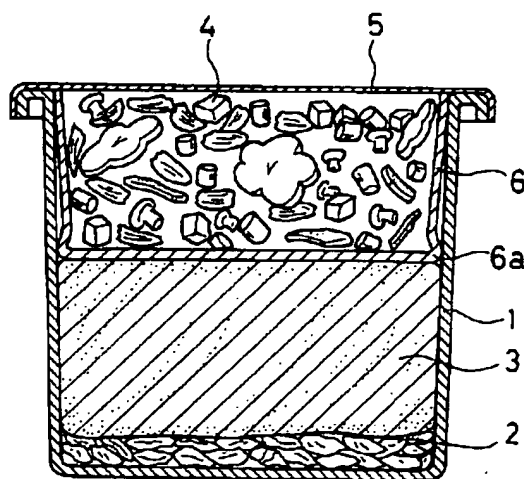
(74) 代理人 弁理士 磯野 道造

(54) 【発明の名称】 容器入り即席冷凍味噌汁およびその製造法

(57) 【要約】

【目的】電子レンジ等の加熱手段による解凍・加温を必要とせず、熱湯を注ぐのみで食気性に優れた味噌汁を作り上げることができ、即席冷凍味噌汁を別の碗や鍋に移し替えるとき、容器の蓋および内底部、側壁面に味噌が付着しない容器入り即席冷凍味噌汁およびその製造法を提供する。

【構成】耐冷凍性容器1の内底部を覆うように敷き詰められた第1の具材2と、この第1の具材の上層に充填された調味味噌3と、別の耐冷凍性容器6に盛り付けた第2の具材4とが、それぞれの耐冷凍性容器内に凍結収納されてなる容器入り即席冷凍味噌汁を構成し、また、耐冷凍性容器1に、その内底部を覆うように第1の具材2を敷き詰め、その上層に調味味噌3を充填した後、別の耐冷凍性容器6に第2の具材4を盛り付けた状態で、冷凍機により冷凍する容器入り即席冷凍味噌汁の製造法を構成した。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 耐冷凍性容器の内底部を覆うように敷き詰められた第1の具材と、この第1の具材の上層に充填された調味味噌と、別の耐冷凍性容器に盛り付けた第2の具材とが、それぞれの耐冷凍性容器内に凍結収納されてなることを特徴とする容器入り即席冷凍味噌汁。

【請求項2】 第2の具材を盛り付けた耐冷凍性容器を、調味味噌を充填した耐冷凍性容器に嵌め込んだ請求項1に記載の容器入り即席冷凍味噌汁。

【請求項3】 調味味噌を充填した耐冷凍性容器を、底部に向かってやや縮径させ、第2の具材を収納する容器の下部外側に一樣に凸部を形成した請求項2に記載の容器入り即席冷凍味噌汁。

【請求項4】 第2の具材を盛り付けた耐冷凍性容器を、調味味噌を充填した耐冷凍性容器に添設した請求項1に記載の容器入り即席冷凍味噌汁。

【請求項5】 第1の具材は、シート状に広がった形状をした具材である請求項1から請求項4のいずれかに記載の容器入り即席冷凍味噌汁。

【請求項6】 耐冷凍性容器に、その内底部を覆うように第1の具材を敷き詰め、その上層に調味味噌を充填した後、別の耐冷凍性容器に第2の具材を盛り付けた状態で、冷凍機により冷凍することを特徴とする容器入り即席冷凍味噌汁の製造法。

【請求項7】 第1の具材として、シート状に広がった形状をした具材を用いる請求項6に記載の容器入り即席冷凍味噌汁の製造法。

【請求項8】 第1の具材は、耐冷凍性容器に乾燥した具材を入れ、水または調味液を、この乾燥した具材が膨潤して広がり耐冷凍性容器の内底部を覆う程度に、当該乾燥した具材に供給してなる請求項6に記載の容器入り即席冷凍味噌汁の製造法。

【請求項9】 調味味噌は、あらかじめ多糖類を水に加熱溶解した溶解ゲル化剤を、別途調味した味噌に配合してなる請求項6に記載の容器入り即席冷凍味噌汁の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、電子レンジ等の加熱手段による解凍・加温を必要とせず、熱湯を注ぐのみで食気性に優れた味噌汁を作り上げることができる容器入り即席冷凍味噌汁およびその製造法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来、冷凍即席味噌汁としては、例えば特開平3-285659号公報に開示されているように、半調理加工した味噌汁用器具を耐冷凍耐熱性容器に収容し、この具材に調味液を添加した生味噌を満ち、具材と生味噌を容器と共に急速冷凍したものが公知である。この冷凍即席味噌汁は、具材と生味噌が入った耐冷凍耐熱性容器に水または湯を味噌重量の7~15倍加え

て電子レンジ又はオーブンをを用いて解凍、加熱して、喫食する。

【0003】また、実開平3-41597号公報には、具材を生味噌液中に混入することによる変色、品質の劣化、見栄えの悪さ等の問題点を解決するために、容器内の下部に所要濃度の生味噌液が、同上部には具材を混入した生味噌液希釈用の調整水が各々独立して凍結収納されてなる容器入り冷凍味噌汁が開示されている。この容器入り冷凍味噌汁は、そのまま電子レンジなどの加熱手段により解凍・加温することにより、生味噌液が調整水により適正に希釈調整され、適正濃度の味噌汁を生成し、食気性に優れた味噌汁を作り上げることができる。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】これらの公知の冷凍即席味噌汁は、いずれも上記したように、喫食に当たり、電子レンジ等の加熱手段による解凍・加温や、鍋に移し替えて直火で加熱するという手間を要するため、即席食品としての機能を十分に果たしていないという問題点があった。本発明は、このような煩わしい作業を不要とし、熱湯を注ぐのみで食気性に優れた味噌汁を作り上げることができる容器入り即席冷凍味噌汁およびその製造法を提供することを目的とする。

【0005】味噌汁の優れた風味や香味を感じるには、通常65℃以上の温度を保持する条件を満たさなければならないといわれている。前記した特開平3-285659号公報に開示された冷凍即席味噌汁に、単に熱湯を注ぐことにより解凍し加温した味噌汁は、ただだか20数℃程度の温度にしかならず、ぬる過ぎて、とても美味感を得られるものではない。これは、この公知の冷凍即席味噌汁が、生味噌に調味液を含有させて冷凍したものであって、あらかじめ水分を含んだ濃度の薄いものとなっているためである。したがって、水または湯を加えた後、必然的に電子レンジ等の加熱手段による解凍・加温を余儀なくされることになる。また、この公知の冷凍即席味噌汁は、流通の過程において、雰囲気温度が一般的な-18℃を維持できず-12℃程度まで昇温すると、溶け出して液状となり、商品価値が著しく損なわれる欠点がある。

【0006】そこで、本発明者は、所定の大きさの耐冷凍性容器に、高濃度の調味味噌を具材とともに収納し、冷凍させた即席冷凍味噌汁を、容器から別の碗や鍋に移し替え、熱湯を注ぐのみで、美味感を得られる容器入り即席冷凍味噌汁について検討した。これにより、電子レンジ等の加熱手段による解凍・加温を必要とせず、熱湯を注ぐのみで所要の温度を保持する味噌汁を作り出せる見通しが立った。しかしながら、このように、容器に直接調味味噌を充填して冷凍したものでは、昇温時（例えば-15℃以上）または喫食のため常温になると、調味味噌が容器の内面および蓋面（フィルムでバックされている場合もある）から剥がれず、べったりと付着して残

3

ってしまい、見栄えが悪く、また、その状態で碗や鍋に熱湯を注ぐと、味噌の正味量が不足して、結果的に薄味の味噌汁になってしまう問題点があった。本発明は、このような問題点をも解決し得る新規な容器入り即席冷凍味噌汁およびその製造法を提供することを目的とする。

【0007】

【課題を解決するための手段】上記の目的を達成するための具体的手段として、本発明は、耐冷凍性容器の内底部を覆うように敷き詰められた第1の具材と、この第1の具材の上層に充填された調味味噌と、別の耐冷凍性容器に盛り付けた第2の具材とが、それぞれの耐冷凍性容器内に凍結収納されてなることを特徴とする容器入り即席冷凍味噌汁を構成した。また、耐冷凍性容器に、その内底部を覆うように第1の具材を敷き詰め、その上層に調味味噌を充填した後、別の耐冷凍性容器に第2の具材を盛り付けた状態で、冷凍機により冷凍することを特徴とする容器入り即席冷凍味噌汁の製造法を構成した。

【0008】

【作用】充填された調味味噌は、高濃度を維持したまま、第2の具材とは、それぞれの耐冷凍性容器において、隔てられた状態で冷凍される。したがって、調味味噌の塩分や特有の色が第2の具材へ浸透することがなく、かつ、生味噌の酵素による核酸系調味料の分解を防ぐことができる。

【0009】

【実施例】以下に、本発明の実施例を図面について説明する。図1は、本発明により製造された容器入り即席冷凍味噌汁の一例を示す断面図である。図中、符号1は、耐冷凍性容器で、アルミやステンレス等のホイルまたは発泡スチロール、ポリエステルやポリアミド等のプラスチック材料の成形品で、急速冷凍に耐える容器が使用され、その大きさも1人用から数人用まで必要な大きさのものとすることができる。

【0010】符号2は、耐冷凍性容器1の内底部を覆うように敷き詰められた第1の具材、符号3は、この第1の具材2の上層に中程まで充填された調味味噌である。符号4は、前記耐冷凍性容器1と同材質の別の耐冷凍性容器（トレー）6に盛り付けた第2の具材であり、この第2の具材を収納した耐冷凍性容器6は、第1の具材2および調味味噌3を充填した耐冷凍性容器1内の上部に嵌め込まれる。また、符号5は、耐冷凍性容器1を覆う蓋であり、耐冷凍性容器1とは同材質または例えばポリプロピレン等の異なる材質のものが用いられる。本発明の即席冷凍味噌汁は、上記した第1の具材2と調味味噌3が耐冷凍性容器1に、第2の具材4が別の耐冷凍性容器6に、それぞれ凍結収納されてなるものである。

【0011】調味味噌3は、原料味噌を連続加熱機で加熱（85℃以上、5分間）し、核酸分解酵素を失活させるとともに殺菌させた加熱味噌に、かつお節の粉末またはエキス、コンブの煮出し汁、シイタケ、貝類のエキス等

4

の天然調味料、グルタミン酸ソーダ、核酸系等の化学調味料を添加し混合したものである。調味味噌3には、あらかじめ多糖類（例えばカラギナン）を水に1～5重量%の割合で加熱溶解（85℃、15分間）したまま冷却した、保形剤としての溶解ゲル化剤を、調味味噌に対して0.2～50.0%の割合で別途配合する。このように、味噌の温度を上げることなく溶解ゲル化剤を配合させることにより、味噌の風味を保ち、かつ、物流中の昇温等に起因する喫食時までの味噌のダレを防ぎ形状を保持する。

【0012】第1の具材2は、即席冷凍味噌汁を耐冷凍性容器1から、別の碗や鍋に移し替えるときに、調味味噌3が容器の内壁に付着せず剥離性をよくするために、耐冷凍性容器1の内底部を覆うように敷き詰められるものである。したがって、望ましくはシート状に広がった形状をした具材が用いられる。例えば、シート状の野菜の葉であるレタス、ミツバ、ホーレン草、小松菜、シソ等や海藻類であるワカメ、コンブ、のり等、あるいは蛋白類であるユバ等が好適である。

【0013】また、第1の具材2としては、乾燥した野菜類（例えば上記した葉菜類）のキザミや海藻類（例えばワカメ、ヒジキ等）のキザミに少量の水または調味液を加え、膨潤して広げさせ、耐冷凍性容器1の底部を覆いつくすようにしたものも効果的である。

【0014】一方、第2の具材4は、各種の生（なま）および乾燥した具材であり、耐冷凍性容器1とは別の耐冷凍性容器6に盛り付けられる。この別の耐冷凍性容器6は、第2の具材4が盛り付けられた状態で、耐冷凍性容器1の上方から、調味味噌3の上部に嵌め込まれる。第2の具材4を収納する別の耐冷凍性容器6は、下に位置する調味味噌3のダレを防ぐために、調味味噌3を充填した耐冷凍性容器1に密着するようなタイトな構造としている。そして、望ましくは、調味味噌3を充填した耐冷凍性容器1を、底部に向かってやや縮径させ、かつ、第2の具材4を収納する別の耐冷凍性容器6の下部外側に一樣に凸部6aを形成しておくことにより、第1の具材2を収納した耐冷凍性容器1にこれを嵌め込んだときに、気密性を保持することができる。

【0015】第2の具材4は、蓋5（フィルムにより上部シールしたものを含む。）への味噌の付着を防ぎ、見栄えを良くするためのものである。具体的には、レタス、ミツバ、ホーレン草、小松菜、ネギ、シソ等の葉菜類、ジャガイモ、里芋、大根、人参、ゴボウ、カブ、シヨウガ等の根菜類、アスパラガス、タケノコ、ミョウガ、ウド等の茎菜類、エノキダケ、シイタケ、マツタケ、ナメコ等の茸類、カボチャ、キュウリ、ナス、トウガラシ、豆類等の果菜類、豆腐、油揚げ、ハンペン等の加工食品、シジミ、アサリ等の貝類、牛肉、豚肉、羊肉等の獣肉類、鶏肉、鴨肉等の鳥肉類、魚肉類、ワカメ、コンブ等の海藻類その他すべての具材が使用可能である。

【0016】なお、本発明に係る即席冷凍味噌汁は、喫

5

食に当り90℃の熱湯を注いで、直ちに溶解し、かつ65℃の温度を保持しなければならない。そのため、具材は、不要な水分をできるだけ含有しないようにする必要があり、例えば、野菜類などは、洗浄したりブラッシング処理したものは、遠心分離機で脱水して使用する。

【0017】耐冷凍性容器1内に収納された第1の具材2と調味味噌3の上部に、第2の具材4が収納された別の耐冷凍性容器6を嵌め込み、蓋5をキャップシールした状態で、それぞれの具材および調味味噌は、冷凍機により冷凍される。そして、包装され、商品として出荷される。本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁は、喫食に際しては、耐冷凍性容器1の上部に嵌め込まれた別の耐冷凍性容器6を取り出した後、耐冷凍性容器1から第1の具材2と調味味噌3を碗や鍋に移し替え、続いて別の耐冷凍性容器6から第2の具材4を移し替え、熱湯を注ぐのみで優れた香気をもつ味噌汁を作り上げることができる。この場合、冷凍状態にある調味味噌3の下部に第1の具材2が敷き詰められているので、容器との剥離性がよく、耐冷凍性容器1を手指で押す程度で簡単に調味味噌を別の碗や鍋に移し替えることができ、容器の内壁に味噌が付着することもない。なお、調味味噌の上部に、多糖類（例えばカラギーナン）を加熱溶解したまま、味噌の表面を覆いつくすように流し込んでおくと、喫食の際に、第2の具材を収納した容器と調味味噌とが剥がれやすく、より効果的である。

【0018】次に、図2の(a)、(b)は、本発明により製造された容器入り冷凍味噌汁の別の実施態様を示す断面図および平面図である。耐冷凍性容器1の内底部を覆うように敷き詰められた第1の具材2、その上に充填された調味味噌3および別の耐冷凍性容器6に収納された第2の具材4のそれぞれの材料については、上記の例と同様である。本例においては、第2の具材4を収納した別の耐冷凍性容器6が、第1の具材2および調味味噌3を充填した耐冷凍性容器1に添設されている。

【0019】耐冷凍性容器1内に収納された第1の具材2、調味味噌3および別の耐冷凍性容器6内に収納された第2の具材4は、キャップシールして冷凍機により冷凍された後、包装され、商品として出荷される。

【0020】次いで、本発明の具体的な実施例を示す。
実施例1

容積75.0mlの耐冷凍性容器（一人前）に、第1の具材であるホーレン草の葉を敷き詰め、その内底部を覆うようにする。加熱処理（85℃、5分間）した白味噌15.0gに、かつお粉末 0.3g、かつおエキス 0.5g、コンブエキス0.05g、グルタミン酸ソーダ 0.4g、核酸調味料 0.1g、溶解ゲル化剤（カラギーナン） 3.0gを均一に配合した調味味噌を、前記ホーレン草の葉の上層に充填する。一方、容積35.0mlの別の耐冷凍性容器に、第2の具材である油揚げ、ネギ、チンゲンサイ、ゴボウ、ジャガイモを収納し、容器ごと、上記した調味味噌を充填し

6

た耐冷凍性容器に嵌め込む。この状態で、耐冷凍性容器にキャップシールして冷凍機により冷凍し、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁を得た。

【0021】実施例2

容積75.0mlの耐冷凍性容器（一人前）に、第1の具材である熱風乾燥大根の葉を敷き詰め、その内底部を覆うようにする。加熱処理（85℃、5分間）した赤味噌15.0gに、かつお粉末 0.3g、かつおエキス 0.5g、コンブエキス0.05g、グルタミン酸ソーダ 0.4g、核酸調味料 0.1g、溶解ゲル化剤（カラギーナン） 3.0gを均一に配合した調味味噌を、前記熱風乾燥大根の葉の上層に充填する。そして、この調味味噌の上部に、第2の具材である春菊、わけぎ、三ツ葉、凍豆腐を収納した容積35.0mlの別の耐冷凍性容器を嵌め込み、キャップシールして冷凍機により冷凍し、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁を得た。

【0022】実施例3

容積35.0mlの耐冷凍性容器（一人前）に、第1の具材である、きざみ油揚げを敷き詰め、その内底部を覆うようにする。加熱処理（85℃、5分間）した赤味噌と白味噌（2：8）15.0gに、かつお粉末 0.3g、かつおエキス 0.5g、コンブエキス0.05g、グルタミン酸ソーダ 0.4g、核酸調味料 0.1g、溶解ゲル化剤（カラギーナン） 3.0gを均一に配合した調味味噌を、前記きざみ油揚げの上層に充填する。一方、上記の耐冷凍性容器に添設させた容積35.0mlの耐冷凍性容器に、第2の具材である、なめこ、三ツ葉、豆腐を収納する。この状態で、キャップシールして冷凍機により冷凍し、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁を得た。

【0023】実施例4

容積35.0mlの耐冷凍性容器（一人前）に、第1の具材であるきざみのりを敷き詰め、その内底部を覆うようにする。加熱処理（85℃、5分間）した味噌15.0gに、かつお粉末 0.3g、かつおエキス 0.5g、コンブエキス0.05g、グルタミン酸ソーダ 0.4g、核酸調味料 0.1g、溶解ゲル化剤（カラギーナン） 3.0gを均一に配合した調味味噌を、前記きざみのりの上層に充填する。一方、上記の耐冷凍性容器に添設させた容積35.0mlの耐冷凍性容器に、第2の具材である加熱調理した解き玉子、三ツ葉を収納する。この状態で、キャップシールして冷凍機により冷凍し、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁を得た。

【0024】実施例5

容積75.0mlの耐冷凍性容器（一人前）に、第1の具材である、乾燥ワカメ 1.0gを入れ、温湯 2.0mlを加える。10～30秒放置すると、乾燥ワカメが膨潤して広がり、容器の内底部を覆うようになる。加熱処理（85℃、5分間）した豆味噌15.0gに、かつお粉末 0.3g、かつおエキス 0.5g、コンブエキス0.05g、グルタミン酸ソーダ 0.4g、核酸調味料 0.1g、溶解ゲル化剤（カラギーナ

7

ン) 3.0gを均一に配合した調味味噌を、耐冷凍性容器の内底部を覆ったワカメの上層に充填する。そして、この調味味噌の上部に、第2の具材である油揚げ、ネギ、チンゲンサイ、ゴボウ、ジャガイモを収納した容積35.0mlの別の耐冷凍性容器を嵌め込み、キャップシールして冷凍機により冷凍し、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁を得た。

【0025】実施例1～5により得た本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁を、容器の蓋をとり、容積 250mlの椀に向かって落とし込んだ。このとき、容器の蓋および内底部、側壁面には、いずれの例においても、味噌の付着はほとんど認められなかった。そして、椀に移し替えた即席冷凍味噌汁に上から90℃の熱湯を注いで、一人前の味噌汁を作ったところ、いずれも65℃の温度を保持しており、優れた香味の味噌汁を得ることができた。

【0026】

【発明の効果】以上説明したように、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁は、耐冷凍性容器に、第1の具材を介して充填した高濃度の調味味噌を、耐冷凍性容器に別途盛り付けた第2の具材とともに、あるいはこれに添えて収納しているので、容器から具材および調味味噌を椀や鍋に移し替えるときに、容器との剥離性がよく、容器を手指で押す程度で簡単に取り出せ、容器の蓋および内底部、側壁面に味噌が付着して残ることがない。また、本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁は、流通の過程において、例えば雰囲気温度が-12℃以上に昇温しても、公知の冷凍味噌汁のように溶け出して液状となる

8

ようなことがなく、見栄えの良い状態を保持することができるものである。そして、椀や鍋に移し替えた後、上方から熱湯を注ぐのみで優れた香気をもつ味噌汁を作り上げることができる。したがって、従来の冷凍味噌汁のような電子レンジ等の加熱手段による解凍・加温をするという面倒な作業を必要とせず、即席食品の最たるものとして十分に機能する。

【0027】さらに、冷凍状態にある調味味噌と第2の具材とが分離して収納されているので、冷凍庫の扉の開閉が激しく品温が-10℃以上に昇温したり、その温度が継続した場合などに、たとえ調味味噌が溶融状態となっても、調味味噌の塩分や特有の色が第2の具材へ浸透して風味を損ねるようなことがなく、かつ、生味噌の酵素による核酸系調味料の分解を防ぐことができる。

【図面の簡単な説明】

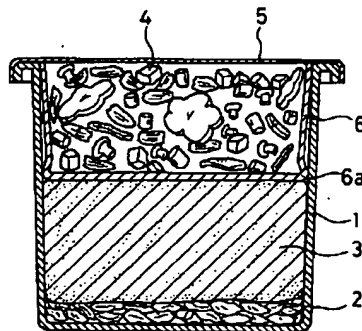
【図1】本発明に係る容器入り即席冷凍味噌汁の断面図である。

【図2】(a)、(b)は、本発明に係る容器入り冷凍味噌汁の別の実施態様を示す断面図および平面図である。

【符号の説明】

- 1 …耐冷凍性容器
- 2 …第1の具材
- 3 …調味味噌
- 4 …第2の具材
- 5 …蓋
- 6 …耐冷凍性容器

【図1】



【図2】

